

○
N
○
V
○

B U S I N E S S F A M I L Y N A T U R E

Х О Л О Д Н І З А К У С К И

Севіче з лосося	220	280
Філе оселедця з картоплею та маринованою цибулею	230	130
Закуска патріота (сало з прорізью, буженина з хрінном, язик, житній хліб)	350	300
М'ясне плато (хамон, саямі чорізо , саямі Мілано)	180	350
Сирна палітра з грушею (Гудбрандсдален, Брі, Гауда молодий, сир трюфельний, козячий)	280	390
Малосол діжковий (капуста, помідор, огірок, слива)	350	120

С А Л А Т И

Салат з молодої капусти, редису та огірочків	220	140
Салат з креветками, авокадо і маринованим персиком	220	240
Салат Цезар з куркою	230	180
Салат Грецький з оливками	250	170

Г А Р Я Ч І З А К У С К И

Оладки з цукіні, лососем та пармезаном	190	220
Курячі крильця в солодкому чилі соусі	200	150
Картоплянці з білими грибами	250	190

С У П И

Юшка з білих карпатських грибів	300	150
Український борщ з салом та пампушками	300 / 140	170
Том-ям на кокосовому молоці з тигровими креветками	300	250
Окрошка з телячим язиком	300	120

ОСНОВНІ СТРАВИ

Філе дорадо зі спаржею та білими грибами	280	480
Медальйони з телятини та картопляний гратен	270	410
Різотто з білими грибами та трюфельним маслом	250	250
Паста карбонара	250	200

ХОСПЕР

Лосось гриль з помідором чері	160 / 10	420
Шашлик телячий	150 / 60	290
Шашлик свинний	150 / 60	200
Шашлик курячий	150 / 60	160
Сулугуні в тісті	200	150
Овочі гриль (баклажан, цукіні, шампіньйон, перець болгарський, кукурудза)	250	160

ГАРНІРИ

Картопля фрі з соусом барбекю	150	90
Картопля смажена з часником	150	80
Картопля молода варена з укропом	200 / 20	80

СОУСИ

Перцевий	50	50
Барбекю	50	50
Винно - розмариновий	50	50

Х Л І Б

Хлібна корзина з трюфельним маслом

150 / 50

70

Д Е С Е Р Т И

Морозиво

150

100

Десерт дня

150

100

С Н І Д А Н К И

Сирники

(джем, сметана, мед)

200

200

Яйця зі свіжими овочами і тостом

200

200

Яйця з авокадо і лососем

200

300